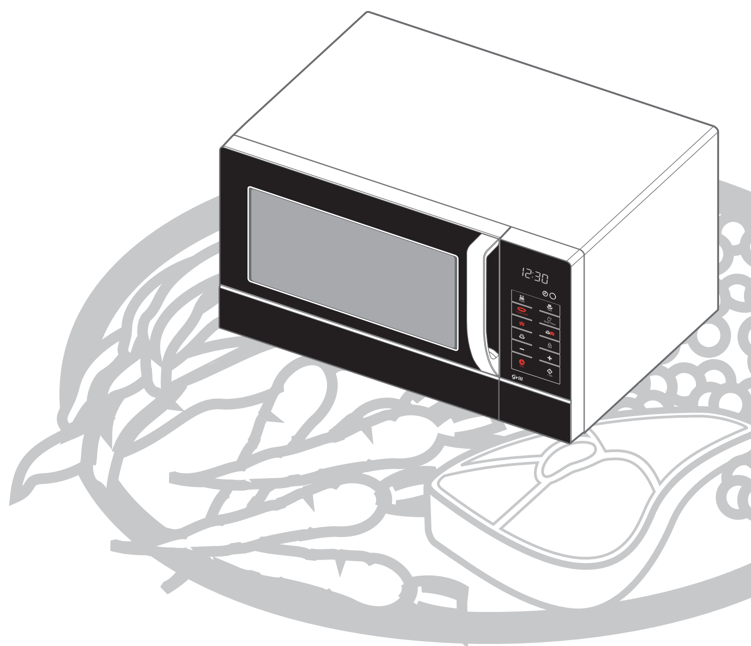
MIKROTALASNA PEĆNICA

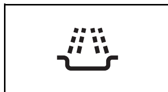
Uputstvo za upotrebu i vodič za kuvanje

GE89M / GE89MST



Kratki vodič

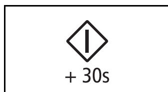
Ukoliko želite nešto da skuvate



1. Stavite hranu u pećnicu.
   Izaberite nivo snage tako što ćete dugme pritisnuti jednom ili više puta.

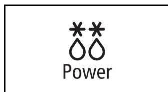


2. Podesite vreme kuvanja tako što ćete pritisnuti dugmad (—) i (+) kao što je potrebno.



3. Pritisnite dugme .
   Rezultat : Kuvanje počinje. Kada je kuvanje gotovo, pećnica će se oglasiti zvučnim signalom četiri puta.

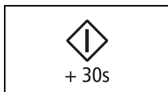
Ukoliko želite nešto automatski da odmrznete



1. Stavite zamrznutu hranu u pećnicu.
   Izaberite tip hrane koju kuvate tako što ćete pritisnuti dugme **Odmrzavanje** () jednom ili više puta.

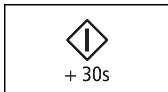


2. Izaberite težinu hrane tako što ćete pritisnuti dugmad (—) i (+).



3. Pritisnite dugme .

Ukoliko želite da dodate 30 sekundi



Ostavite hranu u pećnici.
Pritisnite **+30s** jednom ili više puta za svakih željenih dodatnih 30sekundi.

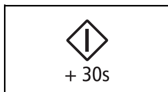
Ukoliko želite nešto da ispečete na roštilju



1. Pritisnite dugme .

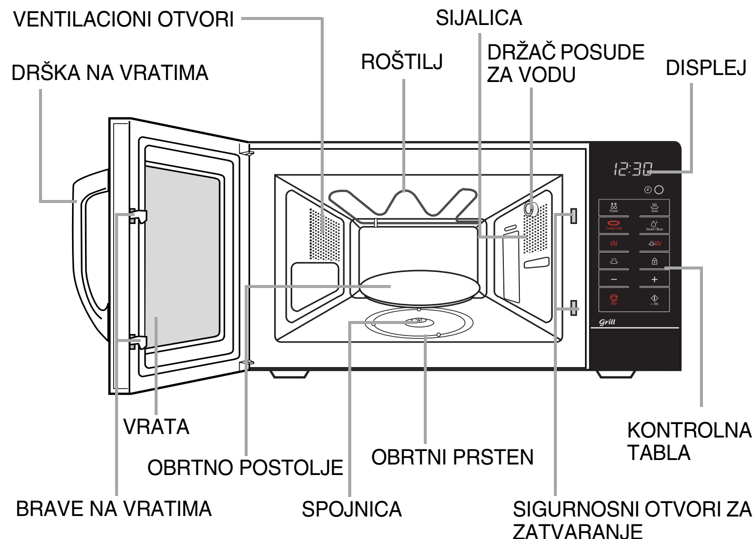


2. Podesite vreme kuvanja tako što ćete pritisnuti dugmad (—) i (+).

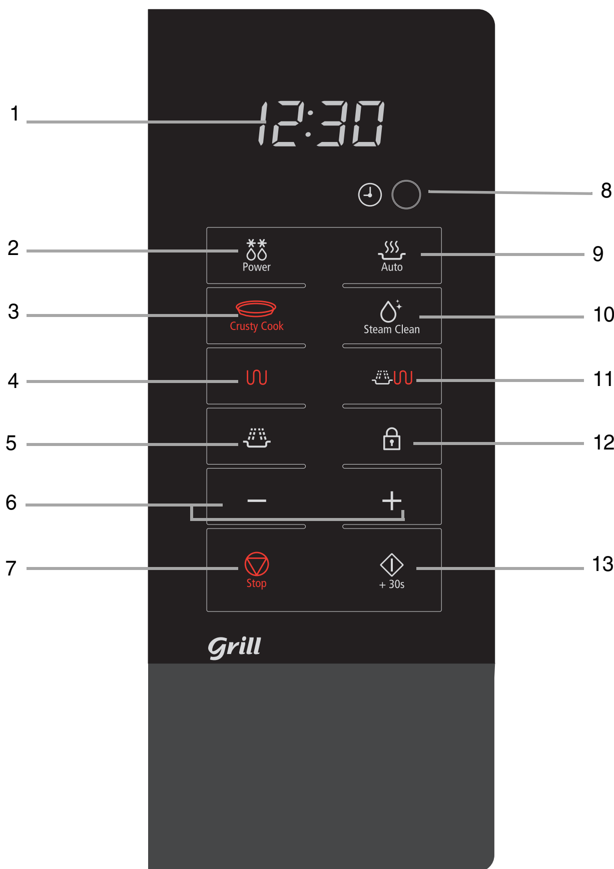


3. Pritisnite dugme .

Pećnica



Kontrolna tabla

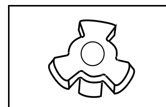


1. DISPLEJ
2. DUGME ZA AUTOMATSKO ODMRZAVANJE
3. DUGME ZA AUTOMATSKO PEČENJE
4. DUGME ZA REŽIM ROŠTILJ
5. DUGME ZA REŽIM MIKROTALASNA /IZBOR NIVOA SNAGE
6. DUGME GORE (+) / DOLE (—) (Vreme kuvanja, težina hrane i veličina porcije)
7. DUGME STOP/OTKAŽI
8. PODEŠAVANJE SATA
9. DUGME ZA AUTOMATSKO PODGREVANJE
10. DUGME ZA ČIŠĆENJE PAROM
11. DUGME ZA KOMBINOVANI REŽIM RADA
12. DUGME ZA FUNKCIJU RODITELJSKA KONTROLA
13. DUGME START

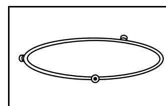
Dodatni elementi

SR

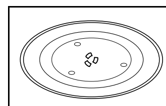
Zavisno od toga koji ste model kupili, dobićete nekoliko dodatnih elemenata koje možete da koristite na različite načine.



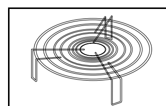
1. **Spojnica**, već postavljena na osovinu motora u osnovi pećnice.
   Primena: Spojnica okreće obrtno postolje.



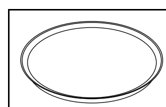
2. **Obrtni prsten**, postavlja se na sredinu pećnice.
   Primena: Obrtni prsten drži obrtno postolje.



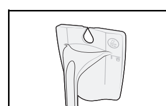
3. **Obrtno postolje**, postavlja se na obrtni prsten tako da se centrom pričvrsti za spojnicu.
   Primena: Obrtno postolje služi kao glavna površina za kuvanje, a može se lako izvaditi radi čišćenja.



4. **Metalna rešetka**, postavlja se na obrtno postolje.
   Primena: Metalna rešetka se može koristiti za roštilj i kombinovano kuvanje.



5. **Tanjir za pečenje**, pogledajte stranica 11 do 12.
   Primena: Tanjir za pečenje se koristi sa funkcijama automatskog pečenja ili ručno podešenog pečenja.



6. **Posuda za vodu**, pogledajte stranica 8.
   Primena: Posuda za vodu može se koristiti za čišćenje pećnice.



NEMOJTE koristiti mikrotalasnu pećnicu bez obrtnog prstena i obrtnog postolja.

Upotreba ovog korisničkog priručnika

Kupili ste SAMSUNG mikrotalasnu pećnicu. Ovo uputstvo za upotrebu sadrži mnoštvo važnih informacija o kuvanju u mikrotalasnoj pećnici.

- ***Mere predostrožnosti***
- ***Pogodni dodatni elementi i posuđe***
- ***Korisni saveti za kuvanje***

Unutra se nalazi kratki vodič sa objašnjenjima četiri osnovne funkcije za kuvanje:

- ***Kuvanje hrane***
- ***Automatsko odmrzavanje hrane***
- ***Spremanje hrane na roštilju***
- ***Dodavanje vremena za kuvanje***

Na prvim stranicama priručnika pronaći ćete ilustracije pećnice i, još važnije, kontrolne table, koje će vam pomoći da se snađete sa dugmadima.

U detaljnim opisima procedura, koriste se četiri različita simbola.


Važno


Napomena


Upozorenje


Okrenuti

MERE PREDOSTROŽNOSTI ZA SPREČAVANJE IZLAGANJA PREKOMERNOJ KOLIČINI MIKROTALASNE ENERGIJE

Ako se ne pridržavate sledećih mera predostrožnosti rizikujete da budete izloženi štetnom dejstvu mikrotalasne enegije.

(a) Ni u kom slučaju pećnicu ne treba uključivati dok su vrata otvorena, niti dirati sigurnosne brave (brave na vratima) ili umetati bilo šta u otvore za sigurnosno zatvaranje.

(b) Nemojte stavljati bilo kakve predmete između vrata pećnice i otvora pećnice i pazite da se ostaci hrane ili sredstava za čišćenje ne skupljaju na zaptivnim površinama. Vrata i zaptivne površine vrata održavajte čistim tako što ćete ih nakon svake upotrebe obrisati vlažnom krpom, a zatim i mekom suvom krpom.

(c) Ne koristite pećnicu ako je oštećena, sve dok je ne popravi kvalifikovani majstor za mikrotalasne pećnice koji je prošao obuku proizvođača. Naročito je važno da se vrata pećnice pravilno zatvaraju i da ništa od sledećeg nije oštećeno:
(1) Vrata (savijena)
(2) Šarke vrata (polomljene ili rasklimane)
(3) zaptivni sistem na vratima i zaptivne površine

(d) Pećnicu sme da podešava i popravlja samo kvalifikovani majstor za mikrotalasne pećnice koji je prošao obuku proizvođača.

Mere predostrožnosti

VAŽNA UPUTSTVA U VEZI BEZBEDNOSTI.
PAŽLJIVO PROČITAJTE I SAČUVAJTE ZA BUDUĆU UPOTREBU.

Pre kuvanja hrane ili tečnosti u mikrotalasnoj pećnici, proverite da li ste preduzeli sledeće bezbednosne mere predostrožnosti.

- Koristite isključivo posuđe koje je pogodno za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici.
  NEMOJTE koristiti metalne posude, tanjire sa pozlaćenim ili posrebrenim rubovima, ražnjeve, viljuške itd.
  Uklonite žičane veze za zatvaranje papirnih ili plastičnih kesa.

  Razlog: Postoji mogućnost stvaranja električnog luka ili varnica što može oštetiti pećnicu.
- Pri zagrevanju hrane u plastičnim ili papirnim posudama, nadgledajte rad pećnice jer se mogu zapaliti.
  Nemojte koristiti mikrotalasnu pećnicu za sušenje papira ili odeće.
- Za kuvanje ili podgrevanje malih količina hrane potrebno je kraće vreme. Ako ne skratite vreme kuvanja, mogu se pregrejati i zagoreti.
- Ako primetite dim, isključite uređaj pomoću prekidača ili iz struje i ne otvarajte vrata da bi se eventualni plamen sam ugasio.
- Zagrevanje napitaka u mikrotalasnoj pećnici može dovesti do zakasnelog eruptivnog vrenja, pa morate biti obazrivi pri rukovanju posudom. Da biste sprečili ovu pojavu **UVEK** sačekajte da hrana odstoji najmanje 20 sekundi nakon isključivanja pećnice da bi se temperatura izjednačila.
  Mešajte tokom grejanja, ako je potrebno, i OBAVEZNO promešajte nakon grejanja.
  U slučaju da se opečete, pratite sledeća uputstva za PRVU POMOĆ::
  * Opečeni deo tela potopite u hladnu vodu u trajanju od najmanje 10 minuta.
  * Pokrijte ga čistim, suvim zavojem.
  * Ne nanosite nikakve kreme, ulja ili losione.
- **NIKADA** nemojte puniti posudu do vrha, a koristite samo posude koje su šire pri vrhu nego pri dnu da tečnost ne bi iskipela. Boce sa uzanim grlićem mogu eksplodirati ako se previše zagreju.
  NIKADA ne zagrevajte flašicu za bebu dok se na njoj nalazi cucla, jer boca može da eksplodira ako se previše zagreje.
- Sadržaj flašica za hranjenje i teglica sa hranom za bebe treba promešati ili promućkati, a temperaturu treba proveriti pre hranjenja kako bi se izbegle opekotine.
- Jaja u ljusci i cela kuvana jaja ne bi trebalo zagrevati u mikrotalasnoj pećnici jer mogu da eksplodiraju, čak i nakon kuvanja u mikrotalasnoj.
  Takođe, ne zagrevajte hermetički zatvorene ili vakuumirane flaše, tegle, posude, koštunjavo voće u ljusci, paradajz itd.
- Trebalo bi da redovno čistite pećnicu i uklanjate eventualne ostatke hrane.
- Ako se pećnica ne održava čistom, može doći do propadanja površina pećnice što može skratiti radni vek uređaja i eventualno dovesti do opasnih situacija.
- **NEMOJTE** da pokrivate ventilacione otvore tkaninom ili papirom. Ti materijali mogu da se zapale jer iz pećnice izlazi vreo vazduh.
  Pećnica se može pregrejati i automatski se isključiti. Moći će da se koristi tek kad se dovoljno ohladi.
- **UVEK** koristite rukavice za pećnicu kad vadite posudu iz pećnice da se ne biste opekli.

Mere predostrožnosti (nastavak)

- **NEMOJTE** dodirivati grejne elemente ni unutrašnje zidove pećnice dok se pećnica ne ohladi.
- Kabl za napajanje i utikač ne zaranjajte u vodu, a kabl za napajanje držite dalje od vrućih površina.
  Ne upotrebljavajte uređaj ako je kabl za napajanje ili utikač oštećen
- Kada otvarate vrata pećnice, budite za dužinu ruke udaljeni od nje.

Razlog: Vreli vazduh ili para mogu izazvati opekotine.
- Tokom rada, možda će se začuti zvuk škljocanja (naročito dok pećnica odmrzava).

Razlog: Ovaj zvuk je normalna pojava pri promeni u naponu električne energije.
- **NEMOJTE** uključivati mikrotalasnu pećnicu dok je prazna. Napajanje će sa automatski isključiti iz bezbednosnih razloga. Moći ćete normalno da je koristite nakon 30 minuta.
  Najbolje je da u pećnici uvek držite čašu vode. Voda će apsorbovati mikrotalasnu energiju ako se pećnica slučajno uključi.
- Mikrotalasnu pećnicu nemojte postavljati unutar ormara.

VAŽNO
- Deci **NIKADA** ne treba dozvoliti da koriste mikrotalasnu pećnicu niti da se igraju njome. Ne treba ih ostavljati bez nadzora u blizini mikrotalasne pećnice dok je uključena. Objekte koji zanimaju decu ne treba čuvati ili sakrivati iznad pećnice.
- Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući i decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili manjkom iskustva i znanja, osim pod nadzorom osobe koja odgovara za njihovu bezbednost i daje im uputstva za upotrebu uređaja.
- Decu bi trebalo nadgledati da se ne bi igrala sa uređajem.
- Tokom upotrebe uređaj postaje vreo. Vodite računa da ne dodirnete grejne elemente u pećnici.
- **NEMOJTE** koristiti jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne lopatice za struganje prilikom čišćenja stakla na vratima pećnice da ne biste izgrebali površinu jer to može dovesti do pucanja stakla.(Ako se nalazi na uređaju)

UPOZORENJE:
U slučaju oštećenja vrata ili zaptivnog sistema na vratima, pećnica se ne sme koristiti dok je ne popravi stručna osoba.

UPOZORENJE:
Servisiranje i bilo kakvu popravku koja podrazumeva uklanjanje površine koja štiti od izlaganaj mikrotalasnoj energiji sme da obavlja isključivo stručna osoba.

UPOZORENJE:
Tečnosti i ostala hrana ne smeju se zagrevati u zatvorenim posudama jer postoji opasnost od eksplozije.

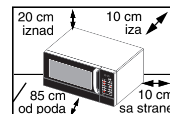
UPOZORENJE:
Deci dozvoljavajte da koriste pećnicu bez nadzora samo ako su dobila odgovarajuća uputstva tako da su u stanju da je koriste bezbedno i svesna su potencijalnih opasnosti od nepravilne upotrebe.

UPOZORENJE:
Kada se uređaj koristi u kombinovanom režimu, deca bi trebalo da ga koriste samo pod nadzorom odraslih zbog toga što se razvija veoma visoka temperatura.

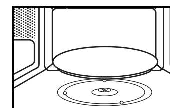
UPOZORENJE:
Spoljni delovi uređaja mogu postati vreli tokom upotrebe. Mlađoj deci ne treba dozvoljavati da prilaze uređaju.
- Iz bezbednosnih razloga ne koristite parni čistač ili čistač koji koristi visok pritisak za čišćenje uređaja.

Instaliranje mikrotalasne pećnice

Pećnicu stavite na ravnu površinu koja se nalazi 85 cm iznad poda. Površina bi trebalo da bude dovoljno čvrsta da bezbedno podnese težinu pećnice.



1. Kada instalirate pećnicu, vodite računa da omogućite odgovarajuću ventilaciju pećnice tako što ćete ostaviti najmanje 10 cm (4 inča) prostora iza pećnice i sa strane, kao i 20 cm (8 inča) prostora iznad nje.



2. Uklonite sve materijale za pakovanje iz pećnice.
   Instalirajte obrtni prsten i obrtno postolje.
   Proverite da li obrtno postolje može da se okreće.

3. Mikrotalasna pećnica mora biti postavljena tako da pristup utikaču bude slobodan.



Ako je kabl za napajanje oštećen, mora se zameniti specijalnim kablom ili odgovarajućim kablom proizvođača ili ovlašćenog servisera.
Radi vaše bezbednosti, kabl uključite u 3-pinsku, 230 V, 50 Hz, AC utičnicu sa uzemljenjem. Ako je kabl za napajanje uređaja oštećen, mora se zameniti specijalnim kablom.



Mikrotalasnu pećnicu ne instalirajte na vrućim ili vlažnim mestima, npr. pored obične pećnice ili radijatora. Specifikacije za napajanje pećnice moraju se poštovati, a produžni kabl, ako se koristi, mora imati isti standard kao kabl za napajanje koji se dobija uz pećnicu. Pre prve upotrebe mikrotalasne pećnice, vlažnom krpom obrišite njenu unutrašnjost i zaptivni sistem na vratima.

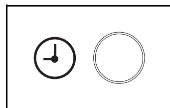
SR

Podešavanje vremena

Mikrotalasna pećnica ima ugrađen sat. Vreme se može prikazivati u 24-časovnom ili 12-časovnom formatu. Sat morate podesiti:

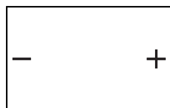
- ***Pri instalaciji mikrotalasne pećnice***
- ***Nakon nestanka struje***

✉ Ne zaboravite da ponovo podesite sat na prelazu sa letnjeg na zimsko računanje vremena i obrnuto.

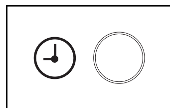


1. **Da prikažete vreme u...** / **Zatim pritisnite ⏲ dugme...**

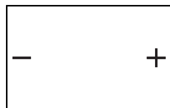
Da prikažete vreme u...	Zatim pritisnite ⏲ dugme...
24-časovnom formatu	Jednom
12-časovnom formatu	Dvaput



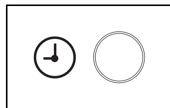
2. Pritisnite dugmad (—) i (+) da podesite sat.



3. Pritisnite dugme ⏲.



4. Pritisnite dugmad (—) i (+) da podesite minute.



5. Pritisnite dugme ⏲.

Šta učiniti ako ste u nedoumici ili imate problem

Ako se pojavi neki od sledećih problema, pokušajte da ga rešite pomoću predloženih rešenja.

◆ To je normalna pojava.
- U pećnici se kondenzuje voda
- Strujanje vazduha se oseća oko vrata i kućišta
- Refleksija svetla se javlja oko vrata i kućišta
- Para izlazi kroz otvore oko vrata ili ventilacione otvore

◆ Pećnica se ne uključuje kada pritisnete dugme ◇.
- Da li su vrata potpuno zatvorena?

◆ Hrana se uopšte ne kuva
- Da li ste pravilno podesili tajmer i/ili pritisli dugme ◇?
- Da li su vrata zatvorena?
- Da niste preopteretili električno kolo pa je pregoreo osigurač ili je iskočila sklopka?

◆ Hrana je prekuvana ili nedovoljno kuvana
- Da li ste podesili odgovarajuću dužinu kuvanja za taj tip hrane?
- Da li ste izabrali odgovarajući nivo snage?

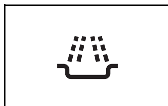
◆ U pećnici dolazi do varničenja i pucketanja (električni luk)
- Da niste koristili posudu sa metalim rubovima?
- Da niste u pećnici zaboravili viljušku ili neki drugi metalni objekat?
- Da li je aluminijumska folija preblizu unutrašnjih zidova?

◆ Pećnica ometa signal radija ili televizora
- Dok pećnica radi, može doći do manjih smetnji na televizorima i radio aparatima. To je normalna pojava. Da biste rešili ovaj problem, pećnicu postavite dalje od televizora, radio aparata i antena.
- Ako mikroprocesor pećice detektuje smetnje, može doći do resetovanja displeja. Da biste rešili ovaj problem, isključite kabl za napajanje iz utičnice, zatim ga ponovo uključite. Ponovo podesite vreme.

✉ Ako ne možete da rešite problem pomoću navedenih smernica, obratite se lokalnom distributeru ili servisnoj službi kompanije SAMSUNG.

Kuvanje / Podgrevanje

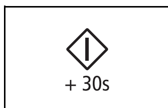
Sledeće procedure objašnjavaju kako se kuva i podgreva hrana.
UVEK proverite postavke za kuvanje ako nameravate da ostavite pećnicu bez nadzora.
Prvo postavite hranu na sredinu obrtnog postolja. Zatim zatvorite vrata



1. Pritisnite dugme .
Rezultat : Pojaviće se oznaka 850 W (maksimalna snaga kuvanja):
Izaberite odgovarajući nivo snage tako što ćete pritiskati dugme sve dok se ne prikaže željena jačina. Pogledajte tablicu sa nivoima snage.



2. Podesite vreme kuvanja tako što ćete pritisnuti dugmad (—) i (+).



3. Pritisnite dugme .
Rezultat : Svetlo u pećnici se uključuje, a obrtno postolje počinje da se okreće.
1) Kuvanje počinje, a po završetku kuvanja, pećnica će se četiri puta oglasiti zvučnim signalom.
2) Poslednji signal će se čuti 3 puta (jednom na svaki minut)
3) Ponovo će se prikazati trenutno vreme.

 **Nikada** nemojte uključivati mikrotalasnu pećnicu dok je prazna.

 Ako želite da brzo zagrejete jelo na maksimalnom nivou snage (850 W), samo pritisnite dugme **+30s** jednom za svakih 30 sekundi kuvanja. Pećnica odmah počinje sa radom.

Nivoi snage

Možete izabrati neki od sledećih nivoa snage.

Nivo snage	Snaga	
	MWO	**ROŠTILJ**
VISOKA	850 W	
SREDNJE VISOKA	600 W	
SREDNJA	450 W	
SREDNJA NIŽA	300 W	
ODMRZAVANJE(Power)	180 W	
NISKA / ODRŽAVANJE TOPLOTE	100 W	
ROŠTILJ	-	1100 W
KOMBINOVANO I( )	600 W	1100 W
KOMBINOVANO II( )	450 W	1100 W
KOMBINOVANO III( )	300 W	1100 W

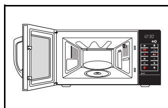
 Ako izaberete viši nivo snage, morate skratiti vreme kuvanja.

 Ako izaberete niži nivo snage, morate produžiti vreme kuvanja.

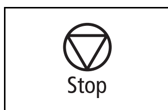
SR

Prekidanje kuvanja

Kuvanje možete prekinuti u bilo kom trenutku kako biste proverili hranu.



1. Privremeno prekidanje:
   Otvorite vrata.
   Rezultat : Kuvanje se prekida. Da biste nastavili kuvanje, zatvorite vrata i ponovo pritisnite .

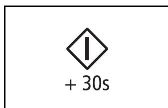


2. Trajno prekidanje:
   Pritisnite dugme .
   Rezultat : Kuvanje se prekida. Ako želite da otkažete postavke za kuvanje, ponovo pritisnite dugme **Otkaži** ( ).

☛ Sve postavke možete otkazati pre početka kuvanja tako što ćete pritisnuti dugme **Otkaži** ( ).

Podešavanje vremena kuvanja

Možete produžiti vreme kuvanje pritiskom na dugme +30s onoliko puta koliko puta želite da dodate 30 sekundi.



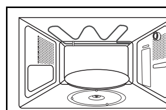
Pritisnite dugme **+30s** jednom za svakih 30 sekundi koje želite da dodate.

Čišćenje parom

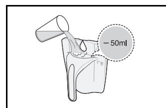
Para koja nastaje u sistemu za čišćenje parom nakvasiće unutrašnjost pećnice. Nakon korišćenja funkcije čišćenja parom, unutrašnjost pećnice se lako može očistiti.

☛ ovu funkciju koristite samo kada se pećnica u potpunosti ohladi. (Sobna temperatura)

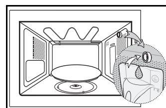
☛ Koristite samo običnu vodu, nemojte destilovanu.



1. Otvorite vrata.



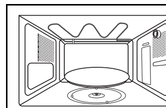
2. Napunite vodom vodući računa o graničnoj liniji(nivou vode)na činiji za vodu.
   (Linija označava otprilike 50 ml.)



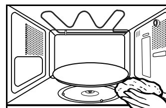
3. Umetnite činiju za vodu u gornji držač za činiju na desnom zidu pećnice.
4. Zatvorite vrata.



5. Pritisnite dugme **za čišćenje parom** ( ).
   Tokom čišćenja parom pećnica se može **ZAMAGLITI**.
   Međutim, nije u pitanju kvar **NEGO PARA ZAKLANJA svetlost U PEĆNICI**.



6. Otvorite vrata.



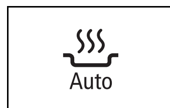
7. Unutrašnjost pećnice čistite suvom krpom.
   Uklonite obrtno postolje i čistite kuhinjskim papirom samo ispod rešetke.

Upozorenje!

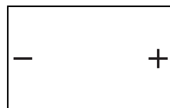
- Činija za vodu može se koristiti samo u režimu "**Čišćenje parom**".
- Kada kuvate čvrstu hranu, uklonite činiju za vodu jer može oštetiti mikrotalasnu pećnicu i izazvati požar.

Korišćenje funkcije automatskog podgrevanja

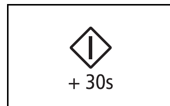
Funkcija Automatsko podgrevanje ima četiri unapred programirana vremena kuvanja.
Ne morate da podešavate vreme kuvanja niti nivo snage.
Broj porcija možete podesiti pritiskanjem dugmadi (−) i (+).
Prvo postavite hranu na sredinu obrtnog postolja i zatvorite vrata.



1. Izaberite tip hrane koju kuvate pritiskom na dugme **Automatsko podgrevanje** (Auto) jednom ili više puta.



2. Izaberite veličinu porcije tako što ćete pritisnuti dugmad (−) i (+).
(Pogledajte tabelu sa strane.)



3. Pritisnite dugme ◇.
Rezultat : Kuvanje počinje. Kada završi sa kuvanjem.
1) Pećnica će se oglasiti zvučnim signalom četiri puta.
2) Poslednji signal će se čuti 3 puta (jednom na svaki minut).
3) Ponovo će se prikazati trenutno vreme.

 Koristite samo posude predviđene za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici.

Postavke automatskog podgrevanja

Sledeća tabela sadrži različite programe za automatsko podgrevanje, količine hrane, vreme nakon odmrzavanja i odgovarajuće preporuke.

Kod/ Hrana	Porcija	Vreme nakon odmrzavanja	Preporuke
1. Gotovo jelo (Ohlađeno)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Stavite hranu na keramički tanjir i pokrijte providnom folijom za mikrotalasnu. Ovaj program je prikladan za jela koja se sastoje od 3 komponente (npr. meso sa sosom, povrće i prilozi kao što su krompir, pirinač ili testenine).
2. Supa/sos (Ohlađeno)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.	Supu/sos naspite u duboki keramički tanjir za supu ili u činiju. Pokrijte tokom podgrevanja i vremena nakon kuvanja. Promešajte pre i posle vremena nakon kuvanja.
3. Graten testenina (zamrznuta)	200 g 400 g	3 min.	Stavite zamrznutu graten testeninu u vatrostalnu činiju odgovarajuće veličine. Stavite posudu na rešeetku. Ovaj program je pogodan za zamrznutu graten testeninu kao što su lazanje, kaneloni ili makaroni.
4. Napici Kafa, mleko, Čaj, voda (sobna temperatura)	150 ml (1 šolja za kafu) 250 ml (1 velika šolja)	1-2 min.	Sipajte u keramičku šolju za kafu (150 ml) ili veliku šolju (250 ml) i stavite na sredinu obrtnog postolja. Podgrevajte bez poklopca. Pažljivo promešajte pre i posle vremena nakon kuvanja. Vodite računa kada vadite šolje (pogledajte bezbednosna uputstva za tečnosti).

SR

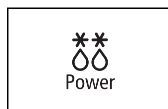
Korišćenje funkcije automatskog odmrzavanja

Funkcija Automatsko odmrzavanje omogućava vam da odmrznete meso, živinu, ribu, hleb i kolače. Vreme odmrzavanja i nivo snage podešavaju se automatski.

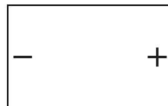
Izaberite samo program i težinu.

✉ Koristite samo posude predviđene za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici.

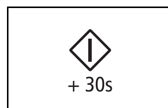
Prvo postavite smrznutu hranu na sredinu obrtnog postolja i zatvorite vrata.



1. Izaberite tip hrane koju kuvate tako što ćete pritisnuti dugme **Odmrzavanje** (⁂) jednom ili više puta. (Pogledajte tabelu sa strane)



2. Izaberite težinu hrane tako što ćete pritisnuti dugmad (—) i (+). Maksimalna količina je 1500 g



3. Pritisnite dugme ◇.
Rezultat :
- Odmrzavanje počinje.
- Na polovini ciklusa odmrzavanja, pećnica će oglasiti zvučnim signalom da vas podseti da okrenete hranu.
- Ponovo pritisnite dugme ◇ da dovršite odmrzavanje.

✉ Hranu možete odmrzavati i ručno. Da biste to učinili, izaberite funkciju mikrotalasnog kuvanja/podgrevanja sa nivoom snage od 180 W. Za više detalja, pogledajte odeljak “Kuvanje/Podgrevanje” na stranica 7.

Postavke automatskog odmrzavanja

Sledeća tabela sadrži različite programe za automatsko odmrzavanje, količine hrane, vreme nakon odrzavanja i odgovarajuće preporuke.

Pre odmrzavanja, uklonite sav materijal za pakovanje. Meso, živinu, ribu, hleb i kolače stavite na ravnu keramičku podlogu.

Kod/ Hrana	Porcija	Vreme nakon odmrzavanja	Preporuke
1. Meso	200-1500 g	20-60 min.	Zaštitite ivice aluminijumskom folijom. Okrenite meso kad se začuje zvučni signal. Ovaj program se može koristiti za govedinu, jagnjetinu, svinjetinu, šnicle, odreske i mleveno meso.
2. Živina	200-1500 g	20-60 min.	Krajeve bataka i krila zaštitite aluminijumskom folijom. Okrenite meso kad se začuje zvučni signal. Ovaj program pogodan je za celo pile i za komade piletine.
3. Riba	200-1500 g	20-50 min.	Rep ribe zaštitite aluminijumskom folijom. Okrenite ribu kad se začuje zvučni signal. Ovaj program pogodan je za celu ribu i za riblje filete.
4. Hleb/kolači	125-625 g	5-20 min.	Stavite hleb na list kuhinjskog papira i okrenite ga kada se začuje zvučni signal. Stavite kolač na keramički tanjir i ako je moguće okrenite ga kada se začuje zvučni signal. (Pećnica nastavlja sa radom i zaustavlja se kad otvorite vrata. Ovaj program je pogodan za sve vrste hleba, sečenog ili celog, kao i za kiflice i bagete. Kiflice poređajte u krug. Ovaj program je pogodan za sve vrste kolača sa kvascem, biskvit, kolače sa sirom i lisnato testo. Nije pogodan za kolače sa testom bez kvasca, voćne i kremaste kolače, kao ni za kolače sa čokoladnim prelivom.

✉ Ako hranu želite da odmrznete ručno, izaberite funkciju Ručno odmrzavanje i nivo snage od 180 W. Za više detalja o ručnom odmrzavanju i vremenu odmrzavanja, pogledajte stranica 19.

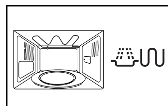
Korišćenje funkcije Automatsko pečenje

SR

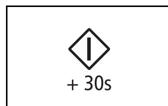
Kod funkcije Automatskog pečenja, vreme kuvanja se podešava automatski.

Broj porcija možete podesiti pritiskanjem dugmadi (—) and (+).

Prvo postavite tanjir za pečenje na sredinu obrtnog postolja i zatvorite vrata.

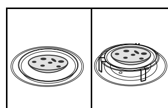


1. Postavite tanjir za pečenje direktno na obrtno postolje i prethodno ga zagrejte na najvišoj temperaturi kombinacijom mikrotalasne pećnice i roštilja (Microwave-Grill-Combination). Pritisnite dugme **Kombinovano ( )** i podesite vreme zagrevanja (3 do 5 minuta) pritiskanjem dugmadi (—) i (+).



2. Pritisnite dugme .

☛ Tanjir za pečenje uvek vadite pomoću rukavica jer postaje veoma vreo.

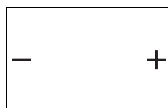


3. Otvorite vrata pećnice.
Stavite hranu na tanjir za pečenje.
Zatvorite vrata.

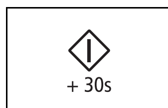
✉ Stavite tanjir za pečenje na metalnu rešetku (ili obrtno postolje) u mikrotalasnu pećnicu.



4. Izaberite tip hrane koju kuvate pritiskom na dugme **Pečenje** ( ) jednom ili više puta.



5. Izaberite veličinu porcije tako što ćete pritisnuti dugmad (—) i (+).
(Pogledajte tabelu sa strane)



6. Pritisnite dugme .

Rezultat : Kuvanje počinje. Nakon isteka vremena:
1) Pećnica će se oglasiti zvučnim signalom četiri puta.
2) Poslednji signal će se čuti 3 puta (jednom na svaki minut)
3) Ponovo će se prikazati trenutno vreme.



Čišćenje tanjira za pečenje

Tanjir za pečenje perite toplom vodom i deterdžentom i isperite ga čistom vodom.



Nemojte koristiti ribaću četku ili oštar sunđer jer ćete tako oštetiti gornji sloj tanjira.



Napomena

Tanjir za pečenje nije predviđen za pranje u mašini za pranje sudova.

Sledeæa tabela sadrži razlièite automatske programe za funkciju Peèenja, kolièine hrane, vreme nakon odmrzavanja i odgovarajuæe preporuke. Ovi programi rade sa kombinacijom mikrotalasa i roštilja.

Pre korišćenja funkcije Pečenja, preporučuje se da se tanjir za pečenje prethodno zagreje na obrtnom postolju 3 do 5 minuta kombinacijom 600 W mikrotalasa i roštilja. Za vađenje tanjira koristite rukavice!

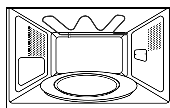
Kod/ Hrana (-18 °C)	Veličina porcije	Vreme za prethodno zagrevanje	Vreme nakon odmrzavanja	Preporuke
1. Smrznuta pica	200 g 300 g 400 g	5 min.	-	Prethodno zagrejte tanjir za pečenje na 600 W mikrotalasa + roštilj. Stavite picu na tanjir za pečenje. Stavite tanjir za pečenje na rešetku.
2. Smrznute bagete	150 g (1 parče) 250 g (2 parčeta)	4 min.	2-3	Prethodno zagrejte tanjir za pečenje na 450 W mikrotalasa + roštilj. Stavite jednu bagetu na tanjir za pečenje tako da ne bude na sredini tanjira, a 2 bagete stavite jednu pored druge. Ovaj program je pogodan za bagete sa dodacima (npr. povrće, šunka i sir) kao i za mini-pice.
3. Smrznuti kiš / pita	150 g (1 parče) 300 g (1-2 parčeta)	3 min.	1-2	Prethodno zagrejte tanjir za pečenje na 600 W mikrotalasa + roštilj. Stavite smrznuti kiš / pitu na tanjir za pečenje. Stavite tanjir za pečenje na rešetku.
4. Smrznuti pileći fileti	125 g 250 g	4 min.	-	Prethodno zagrejte tanjir za pečenje na 600 W mikrotalasa + roštilj. Premažite tanjir za pečenje jednom supenom kašikom ulja. Pileće filete rasporedite na tanjir. Okrenite filet kad se začuje zvučni signal. Pritisnite dugme start za nastavak pečenja.

Korišćenje funkcije Ručno podešenog pečenje

SR

Tanjir za pečenje omogućava da hrana bude reš pečena ne samo odozgo kao sa roštiljom, već da postane hrskava i reš i odozdo zbog visoke temperature tanjira za pečenje. Različite vrsta jela koja možete da spremite na tanjiru za pečenje možete naći u tabeli (pogledajte sledeću stranicu).

Tanjir za pečenje može se koristiti i za slaninu, jaja, kobasice, itd.



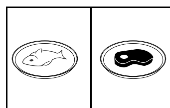
1. Stavite tanjir za pečenje direktno na obrtno postolje i prethodno ga zagrejte na najvišoj temperaturi kombinacijom mikrotalasa i roštilja [600 W + roštilj ( )] pridržavajući se vremena i uputstava iz tabele.

   ☛ Tanjir za pečenje uvek vadite pomoću rukavica jer bude veoma vreo.

2. Premažite tanjir uljem ako spremate slaninu i jaja da biste dobili lepo pečenu hranu.

   ❄ Vodite računa o tome da je tanjir za pečenje presvučen slojem teflona i da nije otporan na ogrebotine. Nemojte koristiti oštre predmete kao što su noževi za sečenje hrane na tanjiru za pečenje.

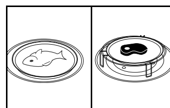
   ❄ Koristite plastične dodatne elemente da biste izbegli ogrebotine površine tanjira za pečenje ili pre sečenja uklonite hranu sa tanjira.



3. Stavite hranu na tanjir za pečenje.

   ☛ Nemojte na tanjir stavljati predmete koji nisu otporni na toplotu, npr. plastične činije.

   ☛ Nikada nemojte tanjir stavljati u pećnicu bez obrtnog postolja.



4. Stavite tanjir za pečenje na metalnu rešetku (ili obrtno postolje) u mikrotalasnu pećnicu.

5. Izaberite odgovarajuće vreme pečenja i nivo snage. Pogledajte tabelu na sledećoj stranici.



Čišćenje tanjira za pečenje

Tanjir za pečenje perite toplom vodom i deterdžentom i isperite ga čistom vodom.



Nemojte koristiti ribaću četku ili oštar sunđer jer ćete tako oštetiti gornji sloj tanjira.



Napomena

Tanjir za pečenje nije predviđen za pranje u mašini za pranje sudova.

Preporuèuje se prethodno zagrevanje tanjira za peèenje direktno na obrtnom postolju.

Prethodno zagrejte tanjir kombinacijom 600 W + roštilj ( ) i pratite vreme i uputstva iz tabele.

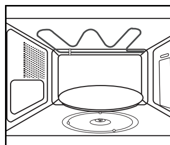
Hrana	Porcija	Vreme prethodnog zagrevanja	Snaga	Vreme kuvanja	Preporuke
Slanina	4 kriške (80 g)	3 min	600 W + roštilj	3½-4 min	Prethodno zagrejte tanjir za pečenje. Stavite kriške jednu pored druge na tanjir. Stavite tanjir za pečenje na rešetku.
Prženi paradajz	200 g (2 komada)	3 min	450 W + roštilj	4½-5 min	Prethodno zagrejte tanjir za pečenje. Isecite paradajz na polovine. Stavite malo sira. Poređajte u krug na tanjir. Stavite tanjir za pečenje na rešetku.
Pljeskavica (zamrznuta)	2 komada (125 g)	3 min	600 W + roštilj	7-7½ min	Prethodno zagrejte tanjir za pečenje. Poređajte zamrznute pljeskavice u krug na tanjir. Stavite tanjir za pečenje na rešetku. Okrenite pljeskavice nakon 4-5 minuta.
Pečeni krompir	250 g 500 g	3 min	600 W + roštilj	5-6 min. 8-9 min.	Prethodno zagrejte tanjir za pečenje. Isecite krompir na polovine. Stavite ga na tanjir za pečenje tako da isečena strana bude okrenuta na dno. Poređajte ih u krug. Stavite tanjir na rešetku.
Riblji štapići (zamrznuti)	150 g (5 komada) 300 g (10 komada)	4 min	600 W + roštilj	7-8 min. 9-10 min.	Prethodno zagrejte tanjir za pečenje. Premažite tanjir jednom supenom kašikom ulja. Stavite riblje štapiće u krug na tanjir. Okrenite ih nakon 4 min (5 komada) ili nakon 6 min (10 komada).
Pica (ohlađena)	300-350 g	4 min	450 W + roštilj	6½-7½ min	Prethodno zagrejte tanjir za pečenje. Stavite ohlađenu picu na tanjir. Stavite tanjir za pečenje na rešetku.

Izbor položaja grejnog elementa

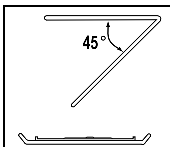
Grejni element se koristi prilikom pečenja na roštilju. Postoji samo jedan predloženi položaj. Potrebno je znati kada ga treba postaviti u uspravni položaj.

- ***Horizontalni položaj za pečenje na roštilju ili kombinovano kuvanje mikrotalasi + roštilj***

☛ Položaj grejnog elementa menjajte samo kada je hladan i nemojte koristiti preteranu silu kada ga postavljate u uspravan položaj.



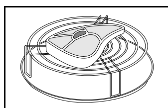
Da postavite grejni element u...	Onda...
Horizontalni položaj (roštilj ili kombinovano mikrotalasi + roštilj)	◆ Povucite grejni element ka sebi. ◆ Gurajte ga nagore sve dok ne bude paralelan sa svodom pećnice.



Prilikom čišćenja gornjeg dela unutrašnjosti pećnice, poželjno je okrenuti grejač nadole za 45 ° i očistiti ga.

Izbor dodatnih elemenata

Koristite posuđe predviđeno za mikrotalasnu pećnicu, nemojte koristiti platične činije, tanjire, papirne čaše, ubruse, itd.



Ako želite izabrati kombinovani režim kuvanja (roštilj i mikrotalase), koristite samo posuđe koje je predviđeno za mikrotalasnu pećnicu i otporno na pečenje. Metalno posuđe, noževi, viljuške i kašike mogu oštetiti pećnicu.

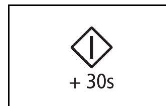
✉ Za više detalja o pogodnim posudama, noževima, viljuškama i kašikama, pogledajte Vodič za posuđe na stranica 15.

Pripremanje roštilja

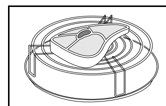
Roštilj omogućava brzo podgrevanje i pečenje hrane bez korišćenja mikrotalasa. Zbog toga uz mikrotalasnu pećnicu dobijate i rešetku za roštilj.



1. Prethodno zagrejte roštilj na željenu temperaturu tako što ćete pritisnuti dugme **Roštilj** (⋃⋂⋃) i podesiti temperaturu za prethodno zagrevanje pritiskanjem dugmadi (—) i (+).



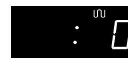
2. Pritisnite dugme ◇.

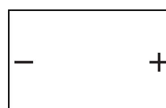


3. Otvorite vrata i stavite hranu na rešetku.
Zatvorite vrata.

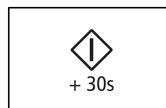


4. Pritisnite dugme ⋃⋂⋃.
<u>Rezultat :</u> Pojaviće se sledeće oznake:





5. Podesite vreme za roštilj tako što ćete pritisnuti dugmad (—) and (+).
Maksimalno vreme za roštilj je 60 minuta.



6. Pritisnite dugme ◇.
<u>Rezultat :</u> Pečenje na roštilju počinje. Nakon isteka vremena
1) Pećnica će se oglasiti zvučnim signalom četiri puta.
2) Poslednji signal će se čuti 3 puta (jednom na svaki minut).
3) Ponovo će se prikazati trenutno vreme.



Ako se grejač tokom upotrebe roštilja bude isključivao i uključivao, ne brinite, to je normalna pojava.
Sistem je osmišljen da spreči pregrejavanje pećnice.

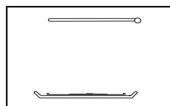


Uvek koristite rukavice kada rukujete posuđem u pećnici jer bude veoma vrelo.
Proverite da li je grejni element u horizontalnom položaju.

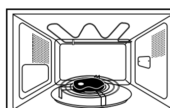
Kombinovanje mikrotalasne pećnice i roštilja

Za istovremeno brzo kuvanje i pečenje takođe možete koristiti i kombinaciju mikrotalasa i roštilja.

- ☛ UVEK koristite posuđe koje je predviđeno za mikrotalasnu pećnicu i otporno na pečenje. Stakleno ili keramičko posuđe su idealni jer dozvoljavaju ravnomerno prodiranje mikrotalasa u hranu.
- ☛ UVEK koristite rukavice kada rukujete posuđem u pećnici jer bude veoma vrelo.



1. Proverite da li je grejni element u horizontalnom položaju; za više detalja pogledajte stranica 13.



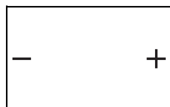
2. Otvorite vrata pećnice.
Stavite hranu na rešetku i rešetku stavite na obrtno postolje.
Zatvorite vrata.



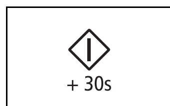
3. Pritisnite dugme **Kombinovano** ( ).
Rezultat : Pojaviće se sledeće oznake:
   (režim rada sa mikrotalasima i roštiljem)
600 W (izlazna snaga)

✉ Izaberite odgovarajući nivo snage tako što ćete pritiskati dugme **Kombinovano** ( ) sve dok se ne prikaže željeni nivo snage.

☛ Temperatura roštilja se ne može podešavati.



4. Podesite vreme kuvanja tako što ćete pritisnuti dugmad (—) i (+).
Maksimalno vreme kuvanja je 60 minuta.

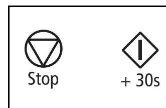


5. Pritisnite dugme .
Rezultat : Kombinovano kuvanje počinje. Nakon isteka vremena
1) Pećnica će se oglasiti zvučnim signalom četiri puta.
2) Poslednji signal će se čuti 3 puta (jednom na svaki minut).
3) Ponovo će se prikazati trenutno vreme.

✉ Maksimalna snaga mikrotalasa za kombinovani režim mikrotalasa i roštilja je 600 W.

Isključivanje zvučnog signala

Zvučni signal možete isključiti po želji.



1. Istovremeno pritisnite dugmad i .
Rezultat :
- ◆ Pojaviće se sledeća oznaka.



- ◆ Neće se čuti zvučni signal svaki put kada pritisnete neko dugme.

Stop
+ 30s

2. Da biste ponovo uključili zvučni signal, ponovo istovremeno pritisnite dugmad i .
Rezultat :
- ◆ Pojaviće se sledeća oznaka.



- ◆ Pećnica će se ponovo oglašavati zvučnim signalom.

Korišćenje funkcije Roditeljska kontrola

Mikrotalasna pećnica je opremljena specijalnim programom za roditeljsku kontrolu, koji omogućava zaključavanje pećnice tako da deca ili neupućene osobe ne mogu slučajno da je uključe.
Pećnica se može zaključati kad god je potrebno.



1. Pritisnite dugme **Roditeljska kontrola** ( ) u trajanju od jedne sekunde.
Rezultat :
- ◆ Pećnica je zaključana (ne može se izabrati nijedna funkcija).
- ◆ Na displeju se prikazuje slovo “L”.





2. Da biste otključali pećnicu, pritisnite dugme **Roditeljska kontrola** ( ) u trajanju od jedne sekunde.
Rezultat : Pećnica se može normalno koristiti.

Vodič za posuđe

Kod kuvanja hrane u mikrotalasnoj pećnici, potrebno je da mikrotalasi prodru u hranu, pa ih posuđe ne sme odbijati niti apsorbovati.

Zato je važno voditi računa pri izboru posuđa. Ako posuđe ima oznaku da se može koristiti u mikrotalasnoj pećnici, možete ga bezbedno koristiti.

U sledećoj tabeli, data je lista različitih tipova posuđa uz napomene o tome da li se i kako mogu koristiti u mikrotalasnoj pećnici.

Posuđe	Bezbedno za korišćenje	Komentari
Aluminijumska folija	✓ ✗	Može se koristiti u malim količinama za zaštitu određenih delova od prekuvavanja. Može doći do stvaranja električnog luka ako je folija suviše blizu zidu pećnice ili ako se koristi previše folije.
Tanjir za reš pečenje	✓	Prethodno ne zagrevajte pećnicu duže od osam minuta.
Keramičke i glinene posude	✓	Porcelan, glinene i glazirane posude i fini porcelan uglavnom su pogodni, osim ako su ukrašeni metalnim rubom.
Plastificirane kartonske posude za jednokratnu upotrebu	✓	Neke vrste smrznute hrane pakuju se u ove kutije.
Pakovanja za brzu hranu		
• Posude od stiropora	✓	Mogu se koristiti za zagrevanje hrane. Ako se pregreju, može doći do topljenja stiropora.
• Papirne vrećice ili novine	✗	Mogu da se zapale.
• Reciklirani papir ili metalni rubovi	✗	Mogu prouzrokovati električni luk.
Stakleno posuđe		
• Posuđe za pečenje i serviranje	✓	Mogu se koristiti, osim ako su ukrašeni metalnim rubom.
• Fine staklene posude	✓	Mogu se koristiti za zagrevanje hrane ili tečnosti. Osetljivo staklo se može polomiti ili naprsnuti ako se naglo zagreje.
• Staklene tegle	✓	Poklopac se mora ukloniti. Može se koristiti samo za podgrevanje.
Metal		
• Posuđe	✗	Mogu izazvati električni luk ili vatru
• Žičane veze za kese za zamrzivač	✗	
Papir		
• Tanjiri, čaše, salvete i kuhinjski papir	✓	Za kratko kuvanje i podgrevanje. Mogu poslužiti za upijanje viška vlage.
• Reciklirani papir	✗	Mogu prouzrokovati električni luk.
Plastika		
• Kutije	✓	Posebno ako je u pitanju termoplastika otporna na visoke temperature. Neke od ostalih vrsta plastike mogu se iskriviti ili promeniti boju na visokim temperaturama. Ne koristite Melamin plastiku.
• Providna folija	✓	Može se koristiti za zadržavanje vlage. Ne bi trebalo da dodiruje hranu. Vodite računa pri uklanjanju folije jer se oslobađa vrela para.
• Kese za zamrzivač	✓ ✗	Samo ako su otporne na kuvanje i pečenje. Ne bi trebalo da budu hermetički zatvorene. Ako je potrebno, probušite ih viljuškom.
Voštani papir ili papir koji odbija masnoću	✓	Može se koristiti za zadržavanje vlage i sprečavanje prskanja.

✓ : Preporučuje se

✓✗: Obazrivo koristiti

✗ : Nije bezbedno

SR

MIKROTALASI

Mikrotalasna energija prodire u hranu tako što je privlači i apsorbuje sadržaj vode, masti i šećera u hrani.
Mikrotalasi izazivaju brzo kretanje molekula hrane. Brzo kretanje molekula prouzrokuje trenje, a stvorena toplota kuva hranu.

KUVANJE

Posuđe za kuvanje pomoću mikrotalasa.

Posuđe mora omogućiti prodiranje mikrotalasne energije kroz njega kako bi se postigao maksimalni efekat. Metali kao što su nehrđajući čelik, aluminijum i bakar odbijaju mikrotalase, ali mikrotalasi mogu da prodru kroz keramiku, staklo, porcelan i plastiku kao i kroz papir i drvo. Hrana se, dakle, nikada ne sme kuvati u metalnom posuđu.

Hrana koja se može kuvati u mikrotalasnoj pećnici:

Razne vrste hrane se mogu kuvati u mikrotalasnoj pećnici, uključujući sveže i smrznuto povrće, voće, testenine, pirinač, zrnevlje, mahunarke, ribu i meso. Sosovi, kremovi, supe, pudinzi i slatko takođe se mogu kuvati u mikrotalasnoj pećnici. Uopšteno gledano, mikrotalasno kuvanje je idealnu za sve vrste hrane koje bi se inače pripremale na štednjaku. Na primer, za topljenje margarina ili čokolade (pogledajte poglavlje sa savetima, tehnikama i korisnim napomenama).

Korišćenje poklopca tokom kuvanja

Tokom kuvanja, važno je da hrana bude poklopljena, jer voda koja isparava pospešuje proces kuvanja. Hrana se može poklopiti na različite načine: npr. keramičkim tanjirom, plastičnim poklopcem ili providnom folijom koja se može koristiti u mikrotalasnoj pećnici.

Vreme nakon odmrzavanja

Po završetku kuvanja, važno je da hrana odstoji kako bi se omogućilo izjednačavanje temperature u samoj hrani.

<u>Vodiè za kuvanje smrznutog povræa</u>

Koristite odgovarajuću vatrostalnu činiju sa poklopcem. Kuvajte pokriveno u minimalnom trajanju - pogledajte tabelu. Nastavite sa kuvanjem dok ne budete zadovoljni rezultatom.
Promešajte dvaput tokom kuvanja i jednom nakon kuvanja. Nakon kuvanja, dodajte so, začinsko bilje ili maslac. Nakon kuvanja ostavite poklopac.

Hrana	Porcija	Snaga	Vreme (min)	Vreme nakon odmrzavanja (min)	Uputstvo
Spanać	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Dodajte 15 ml (1 kašiku) hladne vode.
Brokoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Dodajte 30 ml (2 kašike) hladne vode.
Grašak	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Dodajte 15 ml (1 kašiku) hladne vode.
Boranija	300 g	600 W	8-9	2-3	Dodajte 30 ml (2 kašike) hladne vode.
Mešano povrće (šargarepa / grašak / kukuruz)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Dodajte 15 ml (1 kašiku) hladne vode.
Mešano povrće (na kineski način)	300 g	600 W	8-9	2-3	Dodajte 15 ml (1 kašiku) hladne vode.

<u>Vodiè za kuvanje pirinèa i testenine</u>

Pirinač: Koristite veliku vatrostalnu činiju sa poklopcem – tokom kuvanja količina pirinča se udvostruči. Kuvajte poklopljeno.
Nakon isteka vremena kuvanja, promešajte i pre nego što odstavite da odstoji dodajte so ili začinsko bilje i maslac.
Napomena: pirinač možda neće upiti svu vodu po isteku vremena kuvanja.

Testenina: Koristite veliku vatrostalnu činiju. Dodajte kipuću vodu, prstohvat soli i dobro promešajte. Kuvajte otklopljeno.
Povremeno promešajte tokom kuvanja i nakon kuvanja. Ostavite da odstoji pokriveno, a zatim dobro ocedite.

Hrana	Porcija	Snaga	Vreme (min)	Vreme nakon odmrzavanja (min)	Uputstvo
Beli pirinač (polukuvan)	250 g	850 W	16-17	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
Integralni pirinač (polukuvan)	250 g	850 W	21-22	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
Mešani pirinač (pirinač i divlji pirinač)	250 g	850 W	17-18	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
Mešane žitarice (riža + žitarice)	250 g	850 W	18-19	5	Dodajte 400 ml hladne vode.
Testenina	250 g	850 W	11-12	5	Dodajte 1000 ml vruće vode.

Vodiè za kuvanje svežeg povræa

Koristite odgovarajuću vatrostalnu činiju sa poklopcem. Dodajte 30-45 ml hladne vode (2-3 kašike) na svakih 250 g osim ako nije preporučena druga količina vode - pogledajte tabelu. Kuvajte pokriveno u minimalnom trajanju - pogledajte tabelu. Nastavite sa kuvanjem dok ne budete zadovoljni rezultatom. Promešajte jedanput tokom kuvanja i jedanput nakon kuvanja. Nakon kuvanja, dodajte so, začinsko bilje ili maslac. Poklopite i odstavite da odstoji 3 minuta.

Savet : Sveže povrće isecite na komade jednake veličine. Što je sitnije isečeno, brže će se skuvati.

Sveže povrće bi uvek trebalo kuvati na najvišem nivou snage mikrotalasne pećnice (850 W).

Hrana	Porcija	Vreme (min)	Vreme nakon odmrzavanja (min)	Uputstvo
Brokoli	250 g 500 g	4-4½ 8-8½	3	Pripremite cvetove jednake veličine. Usmerite drške ka centru.
Mladice prokelja	250 g	5½-6½	3	Dodajte 60-75 ml (5-6 kašika) vode.
Šargarepa	250 g	4½-5	3	Isecite šargarepu na komade jednake veličine.
Karfiol	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Pripremite cvetove jednake veličine. Presecite velike cvetove na pola. Usmerite drške ka centru.
Tikvice	250 g	3½-4	3	Isecite tikvice na kriške. Dodajte 30 ml (2 kašike) vode ili parče maslaca. Kuvajte dok ne omekša.
Plavi patlidžan	250 g	3½-4	3	Isecite patlidžan na male komade i isprskajte 1 kašikom soka od limuna.
Praziluk	250 g	4½-5	3	Isecite praziluk na tanke kolutove.
Pečurke	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Pripremite cele sitnije pečurke ili izrezane. Nemojte da dodajte vodu. Isprskajte sokom od limuna. Začinite solju i biberom. Ocedite pre služenja.
Crni luk	250 g	5½-6	3	Iseckajte luk ili ga prepolovite. Dodajte samo 15 ml (1 kašiku) vode.
Paprika	250 g	4½-5	3	Isecite papriku na tanke kolutove.
Krompir	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Izmerite oguljeni krompir i isecite ga na polutke ili četvrtine jednake veličine.
Keleraba	250 g	5-5½	3	Isecite na kockice.

PODGREVANJE

U mikrotalasnoj pećnici podgrejaćete hranu mnogo brže nego u standardnoj pećnici. Kao vodič koristite navedenu tabelu sa nivoima snage i vremenom podgrevanja. Vreme iz tabele odnosi se na tečnosti na sobnoj temperaturi od oko +18 do +20 °C ili na ohlađenu hranu temperature od oko +5 to +7 °C.

Raspoređivanje i poklapanje

Izbegavajte da podgrevate velike komade hrane kao što su veliki komadi mesa - mogu se prekuvati i isušiti pre nego što se sredina dovoljno zagreje. Manji komadi hrane lakše će se podgrejati.

Nivoi snage i mešanje

Neke vrste hrane mogu se podgrejati na 850 W snage, dok druge vrste hrane treba podgrejavati na 600 W, 450 W ili čak 300 W.
Za savet pogledajte tabelu. Uopšteno gledano, ako je hrana osetljiva, ima je u velikim količinama ili ako će se vrlo brzo podgrejati (npr.pite s mesom), tu hranu je bolje podgrejavati pomoću nižeg nivoa snage.
Tokom grejanja, dobro promešajte ili okrenite hranu da biste dobili najbolje rezultate. Ako je moguće, ponovo promešajte pre služenja.
Posebno obratite pažnju na podgrevanje tečnosti i hrane za bebe. Da biste sprečili eruptivno vrenje tečnosti i moguće opekotine, mešajte pre, tokom i nakon podgrevanja.
Nakon podgrevanja, ostavite tečnost da odstoji u mikrotalasnoj pećnici. Preporučuje se da se u tečnost stavi plastična kašika ili stakleni štapić. Izbegavajte pregrevanje (i samim tim kvarenje) hrane.
Poželjno je podesiti kraće vreme kuvanja i po potrebi naknadno dodati vreme zagrevanja.

Vreme podgrevanja i nakon podgrevanja

Pri prvom podgrevanju određene vrste hrane, korisno je zabeležiti koliko je vremena potrebno za podgrevanje.
Uvek vodite računa da podgrejana hrana bude ravnomerno topla.
Ostavite hranu neko vreme da odstoji nakon podgrevanja - da bi se temperatura izjednačila.
Preporučeno vreme nakon podgrevanja je 2-4 minuta, osim ako u tabeli ne stoji drugačije.
Posebno obratite pažnju na podgrevanje tečnosti i hrane za bebe. Takođe pogledajte poglavlje o merama predostrožnosti.

PODGREVANJE TEČNOSTI

Uvek sačekajte da hrana odstoji najmanje 20 sekundi nakon isključivanja pećnice da bi se temperatura izjednačila. Mešajte tokom grejanja, ako je potrebno, i OBAVEZNO promešajte nakon grejanja. Da biste sprečili eruptivno vrenje i moguće opekotine, treba napitke da mešate kašikom ili staklenim štapićem pre, tokom i nakon podgrevanja.

SR

PODGREVANJE HRANE ZA BEBE

HRANA ZA BEBE:

Prespite hranu u duboki keramički tanjir. Pokrijte plastičnim poklopcem. Dobro promešajte nakon podgrevanja! Pre služenja, ostavite da odstoji 2-3 minuta. Ponovo promešajte i proverite temperaturu. Preporučena temperatura pri služenju. između 30-40 °C.

MLEKO ZA BEBE:

Sipajte mleko u sterilizovanu staklenu flašicu. Podgrevajte bez poklopca. Nikad ne zagrevajte flašicu za bebu dok se na njoj nalazi cucla, jer boca može da eksplodira ako se previše zagreje. Dobro promućkajte pa ostavite da odstoji, a zatim ponovo promućkajte pre služenja! Uvek pažljivo proverite temperaturu mleka ili hrane za bebe pre hranjenja. Preporučena temperatura pri služenju. oko 37 °C.

NAPOMENA:

Hranu za bebe treba posebno pažljivo treba pre hranjenja kako ne bi došlo do opekotina.

Kao vodič za podgrevanje koristite navedenu tabelu sa nivoima snage i vremenom podgrevanja.

Podgrevanje hrane i mleka za bebe

Kao vodič za podgrevanje koristite navedenu tabelu sa nivoima snage i vremenom podgrevanja.

Hrana	Porcija	Snaga	Vreme	Vreme nakon podgrevanja (min)	Uputstvo
Hrana za bebe (povrće + meso)	190 g	600 W	30 sekundi	2-3	Prespite hranu u duboki keramički tanjir. Kuvajte poklopljeno. Promešajte nakon podgrevanja. Ostavite da odstoji 2-3 minuta. Pre hranjenja, dobro promešajte i pažljivo proverite temperaturu.
Kašica za bebe (žitarice + mleko + voće)	190 g	600 W	20 sekundi	2-3	Prespite hranu u duboki keramički tanjir. Kuvajte poklopljeno. Promešajte nakon podgrevanja. Ostavite da odstoji 2-3 minuta. Pre hranjenja, dobro promešajte i pažljivo proverite temperaturu.
Mleko za bebe	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sekundi 50 sekundi do 1 minut	2-3	Promešajte ili dobro promućkajte i prespite u sterilizovanu staklenu flašicu. Stavite na sredinu obrtnog postolja. Kuvajte otklopljeno. Dobro promućkajte i ostavite da odstoji najmanje 3 minuta. Pre hranjenja, dobro promućkajte i pažljivo proverite temperaturu.

Podgrevanje teènosti i hrane

Kao vodič za podgrevanje koristite navedenu tabelu sa nivoima snage i vremenom podgrevanja.

Hrana	Porcija	Snaga	Vreme (min)	Vreme nakon podgrevanja (min)	Uputstvo
Napici Kafa, mleko, čaj, voda (sobna temperatura)	150 ml (1 šolja za kafu) 250 ml (1 velika šolja)	850 W	1-1½ 1½-2	1-2	Sipajte u keramičku šolju za kafu (150 ml) ili veliku šolju (250 ml) i stavite na sredinu obrtnog postolja. Podgrevajte bez poklopca. Pažljivo promešajte pre i posle vremena nakon kuvanja. Vodite računa kada vadite šolje (pogledajte bezbednosna uputstva za tečnosti).
Supa (ohlađena)	250 g	850 W	3-3½	2-3	Naspite supu u duboki keramički tanjir. Pokrijte plastičnim poklopcem. Dobro promešajte nakon podgrevanja. Pre posluženja, ponovo promešajte.
Čorba (ohlađena)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Naspite čorbu u duboki keramički tanjir. Pokrijte plastičnim poklopcem. Povremeno tokom podgrevanja mešajte i ponovo promešajte pre nego što ostavite da odstoji i pre služenja.
Testenina i sos (ohlađena)	350 g	600 W	4½-5½	3	Stavite testeninu (npr. špagete ili rezance sa jajima) na plitki keramički tanjir. Pokrijte providnom folijom pogodnom za mikrotalasne pećnice. Promešajte pre služenja.
Filovana testenina i sos (ohlađena)	350 g	600 W	5-6	3	Stavite filovanu testeninu (npr. ravioli, tortelini) u duboki keramički tanjir. Pokrijte plastičnim poklopcem. Povremeno tokom podgrevanja mešajte i ponovo promešajte pre nego što ostavite da odstoji i pre služenja.
Ostala jela (ohlađena)	350 g	600 W	5½-6½	3	Sastavite obrok od 2-3 vrste ohlađene hrane i stavite ga na keramički tanjir. Pokrijte providnom folijom pogodnom za mikrotalasne pećnice.

RUČNO ODMRZAVANJE

Mikrotalasi su odličan način za odmrzavanje hrane. Mikrotalasi na blag način odmrzavaju hranu za kratko vreme. To je velika prednost ako vam stignu neočekivani gosti.

Smrznuta živina mora se potpuno odmrznuti pre kuvanja. Uklonite sve eventualne metalne veze i izvadite je iz pakovanja da bi se tečnost ocedila.

Smrznutu hranu stavite u nepoklopljenu posudu. Na pola procesa odmrzavanja okrenite, ocedite eventualnu tečnosti i što pre uklonite iznutrice.
Povremeno proverite da se hrana nije zagrejala.
Ako manji i tanji komadi smrznute hrane počnu da se zagrevaju, možete ih zaštititi tako što ćete ih uviti malim trakama aluminijumske folije u toku odmrzavanja.

Ako živina počne da se zagreva spolja, prekinite odmrzavanje i ostavite da odstoji 20 minuta pre nego što nastavite.
Da biste završili odmrzavanje, ostavite ribu, meso i živinu da odstoji. Vreme stajanja nakon odmrzavanja varira zavisno od količine hrane. Pogledajte navedenu tabelu.

Savet : Tanki komadi hrane se bolje odmrzavaju od debljih komada, a manje količine se brže odmrzavaju od većih. Imajte na umu ovaj savet dok zamrzavate i odmrzavate hranu.

Za odmrzavanje hrane koja ima temperaturu od -18 do -20 °C, pridržavajte se uputstva iz sledeće table.

Svu zamrznutu hranu treba odmrzavati pomoću nivoa snage za odmrzavanje (180 W).

Hrana	Porcija	Vreme (min)	Vreme nakon odmrzavanja (min)	Uputstvo
Meso				
Mlevena govedina	250 g 500 g	6½-7½ 13-14	5-25	Stavite meso na plitki keramički tanjir. Zaštitite tanje ivice aluminijumskom folijom. Na polovini ciklusa odmrzavanja, okrenite hranu!
Svinjski odresci	250 g	7½-8½		
Živina				
Komadi piletine	500 g (2 komada)	14½-15½	15-40	Prvo stavite komade piletine na plitki keramički tanjir tako da strana sa kožicom bude okrenuta nadole, ili ako je reč o celom piletu, tako da grudi budu okrenute nadole. Tanje delove, kao što su krajevi bataka i krila, zaštitite aluminijumskom folijom. Na polovini ciklusa odmrzavanja, okrenite hranu!
Celo pile	900 g	28-30		
Riba				
Riblji fileti	200 g (2 komada) 400 g (4 komada)	6-7 12-13	5-15	Smrznutu ribu stavite na sredinu plitkog keramičkog tanjira. Tanje delove stavite pod deblje delove. Zaštitite uže delove aluminijumskom folijom. Na polovini ciklusa odmrzavanja, okrenite hranu!
Voće				
Bobičasto voće	250 g	6-7	5-10	Rasporedite voće po plitkom okruglom staklenom tanjiru (velikog prečnika).
Hleb				
Kiflice (svaka oko 50 g)	(2 vekne) (4 vekne)	½-1 2-2½	5-20	Poređajte kifilice u krug a hleb horizontalno po kuhinjskom papiru koji ste stavili na sredinu obrtnog postolja. Na polovini ciklusa odmrzavanja, okrenite hranu!
Tost / Sendvič	250 g	4½-5		
Nemački hleb (pšenično + raženo brašno)	500 g	8-10		

SR

ROŠTILJ

Grejni element za roštilj nalazi se ispod svoda unutrašnjeg prostora pećnice. U funkciji je kada su vrata zatvorena i kada se okreće obrtno postolje. Rotacija obrtnog postolja omogućava ravnomernije reš pečenje hrane. Hrana će se brže ispeći ako roštilj prethodno 4 minuta zagrejete.

Posuđe za pečenje na roštilju:

Treba da bude otporno na vatru i može da sadrži metalne delove. Nemojte koristiti nijednu vrstu plastičnog posuđa jer se ono može istopiti.

Hrana pogodna za pečenje na roštilju:

Šnicle, kobasice, odresci, pljeskavice, slanina u komadu i tanko sečena slanina, tanki riblji fileti, sendviči i sve vrste tosta sa dodacima.

VAŽNA NAPOMENA:

Kada se koristi samo roštilj, obavezno proverite da li je grejni element za roštilj ispod svoda u horizontalnom položaju, a ne na zadnjem zidu pećnice u uspravnom položaju. Ne zaboravite da hranu morate da postavite na visoku rešetku, osim ako u uputstvu ne postoji neka druga preporuka.

MIKROTALASI + ROŠTILJ

Ovaj režim kuvanja kombinuje toplotu koja zrači iz roštilja i brzinu kuvanja pomoću mikrotalasa. U funkciji je samo kada su vrata zatvorena i kada se okreće obrtno postolje. Zahvaljujući rotaciji obrtnog postolja, hrana se ravnomerno peče. Sa ovim modelom dostupne su tri kombinacije:
600 W + roštilj, 450 W + roštilj i 300 W + roštilj

Posuđe za kuvanje kombinovanjem mikrotalasa + roštilja

Koristite posuđe kroz koje mogu da prodru mikrotalasi. Posuđe treba da bude otporno na vatru. Pri kombinovanom režimu rada nemojte koristiti metalno posuđe. Nemojte koristiti nijednu vrstu plastičnog posuđa jer se ono može istopiti.

Hrana koja se može kuvati kombinovanjem mikrotalasa + roštilja:

Hrana podesna za kombinovani režim kuvanja uključuje sve vrste već spremljene hrane koju je potrebno podgrejati i zapeći (npr. zapržena testenina), kao i jela koja se za kratko vreme zapeku s gornje strane. Takođe, ovaj režim se može koristiti za velike porcije hrane kod kojih je važno da budu pečene i hrskave (npr. komadi piletine koje na polovini procesa spremanja treba okrenuti). Za više detalja, pogledajte tabelu za roštilj.

VAŽNA NAPOMENA:

Kada se koristi kombinovani režim rada (mikrotalasi + roštilj), obavezno proverite da li je grejni element za roštilj ispod svoda u horizontalnom položaju, a ne na zadnjem zidu pećnice u uspravnom položaju. Hranu morate da postavite na visoku rešetku, osim ako u uputstvu ne postoji neka druga preporuka. U suprotnom, morate je postaviti direktno na obrtno postolje. Pogledajte uputstva iz navedene tabele.

Hrana se mora okretati da bi se zapekla sa obe strane.

Vodiè za peèenje zamrznute hrane na roštilju

Kao vodič za pečenje na roštilju koristite navedenu tabelu sa nivoima snage i vremenom pečenja.

Sveža hrana	Porcija	Snaga	1. strana: vreme (min)	2. strana: vreme (min)	Uputstvo
Kiflice (svaka oko 50 g)	2 komada 4 komada	mikrotalasi + roštilj	300 W + roštilj 1-1½ 2-2½	Samo roštilj 1-2 1-2	Poređajte kiflice u krug na rešetku. Pecite na roštilju drugu stranu kiflica sve dok ne postanu hrskave po želji. Ostavite da odstoje 2-5 minuta.
Bageti + dodaci (paradajz, sir, šunka, pečurke)	250-300 g (2 parčeta)	450 W + roštilj	8-9	--	Stavite 2 zamrznuta bageta jedan pored drugog na rešetku. Nakon pečenja na roštilju, ostavite da odstoje 2-3 minuta.
Graten (povrće krompir)	400 g	450 W + roštilj	13-14	--	Stavite zamrznuti graten u mali okrugli tanjir od vatrostalnog stakla. Stavite posudu na rešetku. Nakon kuvanja, ostavite da odstoji 2-3 minuta.
Testenina (kaneloni, makaroni, lazanje)	400 g	600 W + roštilj	14-15	--	Stavite zamrznutu testeninu u mali plitki pravougaoni tanjir od vatrostalnog stakla. Stavite tanjir direktno na obrtno postolje. Nakon kuvanja, ostavite da odstoji 2-3 minuta.
Pileći fileti	250 g	450 W + roštilj	5-5½	3-3½	Stavite pileće filete na rešetku.
Pomfrit iz pećnice	250 g	450 W + roštilj	9-11	4-5	Ravnomerno rasporedite pomfrit na papir za pečenje i stavite ga na rešetku.

Vodiè za peèenje sveže hrane na roštilju

Prethodno 4 minuta zagrejte roštilj pomoću funkcije Roštilj.

Kao vodič za pečenje na roštilju koristite navedenu tabelu sa nivoima snage i vremenom pečenja.

Sveža hrana	Porcija	Snaga	1. strana: vreme (min)	2. strana: vreme (min)	Uputstvo
Kriške tosta	4 komada (svaki 25 g)	Samo roštilj	4-5	4½-5½	Stavite kriške tosta jednu pored druge na rešetku.
Kiflice (već pečene)	2-4 komada	Samo roštilj	2-3	2-3	Kiflice poređajte u krug direktno na obrtno postolje tako da donja strana bude okrenuta nagore.
Prženi paradajz	200 g (2 komada) 400 g (4 komada)	300 W + roštilj	3½-4½ 6-7	--	Isecite paradajz na polovine. Stavite malo sira. Poređajte u krug na plitki tanjir od vatrostalnog stakla. Stavite tanjir na rešetku.
Havajski tost (ananas, šunka, kriške sira)	2 komada (300 g)	450 W + roštilj	3½-4	--	Prvo od krišaka hleba napravite tost. Stavite tost sa dodacima na rešetku. Postavite 2 parčeta tosta jedan naspram drugoga direktno na rešetku. Ostavite da odstoje 2-3 minuta.
Pečeni krompir	250 g 500 g	600 W + roštilj	4½-5½ 8-9	--	Isecite krompir na polovine. Poređajte ga u krug na rešetku tako da sečena strana bude okrenuta ka roštilju.
Komadi piletine	450-500 g (2 komada)	300 W + roštilj	8-9	9-10	Komade piletine premažite uljem i začinima. Poređajte ih u krug tako da kosti budu okrenute prema centru kruga. Stavite komad piletine tako da ne bude na sredini rešetke. Ostavite da odstoje 2-3 minuta.
Jagnjeći kotleti (srednje veličine)	400 g (4 parčeta)	Samo roštilj	11-13	8-9	Premažite jagnjeće kotlete uljem i začinima. Poređajte ih u krug na rešetku. Nakon pečenja na roštilju, ostavite da odstoje 2-3 minuta.
Svinjski odresci	250 g (2 parčeta)	mikrotalasi + roštilj	300 W + roštilj 7-8	Samo roštilj 6-7	Premažite svinjske odreske uljem i začinima. Poređajte ih u krug na rešetku. Nakon pečenja na roštilju, ostavite da odstoje 2-3 minuta.
Pečene jabuke	1 jabuka (oko 200 g 2 jabuke (oko 400 g)	300 W + roštilj	4-4½ 6-7	--	Izdubite koštice jabuke i filujte je grožđicama i džemom. Pospite iseckani badem na jabuke. Stavite jabuke na plitki tanjir od vatrostalnog stakla. Stavite tanjir direktno na obrtno postolje.

SR

Vodič za kuvanje (nastavak)

POSEBNE NAPOMENE

TOPLJENJE MASLACA

Stavite 50 g maslaca u malu duboku staklenu posudu. Pokrijte plastičnim poklopcem. Zagrevajte 30-40 sekundi na 850 W sve dok se maslac ne otopi.

TOPLJENJE ČOKOLADE

Stavite 100 g čokolade u malu duboku staklenu posudu.
Zagrevajte 3-5 sekundi na 450 W sve dok se čokolada ne otopi.
Promešajte jednom ili dvaput tokom otapanja. Za vađenje koristite rukavice!

TOPLJENJE KRISTALIZOVANOG MEDA

Stavite 20 g kristalizovanog meda u malu duboku staklenu posudu.
Zagrevajte 20-30 sekundi na 300 W sve dok se med ne otopi.

TOPLJENJE ŽELATINA

Suve listove želatina (10 g) potopite u hladnu vodu na 5 minuta.
Ocedite želatin i stavite ga u malu vatrostalnu činiju.
Zagrevajte 1 minut na 300 W.
Promešajte nakon otapanja.

KUVANJE GLAZURE ILI PRELIVA (ZA KOLAČE I SITNE KOLAČE)

Pomešajte instant prah za preliv (oko 14 g) sa 40 g šećera i 250 ml hladne vode.
Kuvajte nepokriveno u vatrostalnoj činiji 3½ do 4½ minuta na 850 W, dok glazura/preliv ne postanu providni. Promešajte dvaput tokom kuvanja.

KUVANJE DŽEMA

Stavite 600 g voća (npr. mešanog bobičastog voća) u dovoljno veliku vatrostalnu činiju sa poklopcem. Dodajte 300 g šećera za zimnicu i dobro promešajte.
Kuvajte poklopljeno 10-12 sekundi na 850 W.
Promešajte nekoliko puta tokom kuvanja. Prespite direktno u male tegle sa poklopcem na zavijanje. Ostavite da odstoji poklopljeno 5 minuta.

KUVANJE PUDINGA

Pomešajte prah za puding sa šećerom i mlekom (500 ml) prateći uputstva proizvođača i dobro promešajte. Koristite vatrostalnu činiju odgovarajuće veličine sa poklopcem.
Kuvajte poklopljeno 6½ do 7½ minuta na 850 W.
Dobro promešajte nekoliko puta tokom kuvanja.

PRŽENJE KRIŠAKA BADEMA

Ravnomerno rasporedite 30 g seckanih badema po keramičkom tanjiru srednje veličine.
Nekoliko puta promešajte tokom prženja 3½ do 4½ minuta na 600 W.
Ostavite da odstoji 2-3 minuta u pećnici. Za vađenje koristite rukavice!

Čišćenje mikrotalasne pećnice

Potrebno je redovno čistiti sledeće delove mikrotalasne pećnice kako bi se sprečilo nagomilavanje čestica masti i hrane.

- ***Unutrašnje i spoljne površine***
- ***Vrata i zaptivni sistem na vratima***
- ***Obrtno postolje i obrtni prstenovi***

☛ OBAVEZNO vodite računa da zaptivni sistem na vratima bude čist i da se vrata dobro zatvaraju.

☛ Ako se pećnica ne održava čistom, može doći do propadanja površina pećnice što može skratiti radni vek uređaja i eventualno dovesti do opasnih situacija.

1. Spoljne površine čistite mekom krpom i toplom sapunjavom vodom. Isperite i osušite.
2. Sapunjavom krpom obrišite eventualnu prosutu hranu i mrlje na unutrašnjim površinama ili obrtnom prstenu. Isperite i osušite.
3. Da biste omekšali očvrsle čestice hrane i uklonili mirise, stavite šoljicu razblaženog limunovog soka na obrtno postolje i zagrevajte deset minuta maksimalnom snagom.
4. Tanjir za mikrotalasnu pećnicu perite po potrebi.

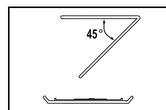


NEMOJTE prosipati vodu u ventilacione otvore. **NIKADA** nemojte koristiti abrazivna sredstva i hemijske rastvarače. Budite posebno pažljivi pri čišćenju zaptivnog sistema na vratima da ne bi došlo do:

- Nagomilavanja čestica
- Nepravilnog zatvaranja vrata usled nagomilavanja čestica



Čistite unutrašnjost mikrotalasne pećnice odmah nakon svake upotrebe blagim rastvorom deterdženta, ali pre čišćenja ostavite pećnicu da se ohladi da ne bi došlo do povrede.



Prilikom čišćenja gornjeg dela prostora pećnice, poželjno je okrenuti grejač nadole za 45 ° i očistiti ga.

Čuvanje i servisiranje mikrotalasne pećnice

Pre odlaganja ili servisiranja pećnice potrebno je da se pridržavate nekoliko jednostavnih mera predostrožnosti.

Pećnica se ne sme koristiti ako su oštećena vrata ili zaptivni sistem na vratima:

- ***Slomljena šarka***
- ***Pohabane zaptivni sistem***
- ***Izobličeno ili savijeno kućište pećnice***

Pećnicu sme da popravlja isključivo kvalifikovan serviser za mikrotalasne pećnice

☛ **NIKADA** nemojte uklanjati spoljno kućište sa pećnice. Ako se pećnica pokvari pa je potrebno servisiranja ili niste sigurni šta nije u redu:
- Isključite je iz zidne utičnice
- Obratite se najbližem servisnom centru

✉ Ako želite da privremeno odložite pećnicu, izaberite suvo mesto bez prašine.
Razlog: Prašina i vlaga mogu negativno uticati na ispravne elemente pećnice.

✉ Ova mikrotalasna pećnica nije predviđena za komercijalnu upotrebu.

Tehničke specifikacije

SR

Kompanija SAMSUNG neprekidno radi na usavršavanju svojih proizvoda. Specifikacije dizajna i uputstvo za korisnika mogu se promeniti bez prethodne najave.

Model	**GE89M / GE89MST**
Izvor napajanja	230 V ~ 50 Hz
Potrošnja energije Mikrotalasna Roštilj Kombinovani režim rada	 1300 W 1100 W 2400 W
Izlazna snaga	100 W / 850 W (IEC-705)
Radna frekvencija	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Metod hlađenja	Motor sa rashladnim ventilatorom
Dimenzije (Š x V x D) Spolja Otvor pećnice	 489 x 275 x 390 mm 330 x 211 x 329 mm
Zapremina	23 litre
Težina Neto	 15 kg približno


SAMSUNG
ELECTRONICS